



SIMPSONS MALT

The home of good malt



PRODUKTOVÁ RADA



150 years, 5 generations... 1 home of good malt

Simpsonova rodina začala obchodovať so sladom v roku 1862 a ich spoločnosť je najväčšou nezávislou sladovňou vo Veľkej Británii s výrobou až 285 000 ton sladu ročne. Sídlo Simpsonovcov a najväčšia sladovňa sa nachádza v meste Berwick-upon-Tweed v kraji Northumberland, v oblasti medzi Lammermuir Hills na severe a Cheviots na juhu, ktorá je známa práve kvôli tunajšiemu jačmeňu. Pôda pochádza z ľadovcového driftu, ktorý jej dodáva ľahkosť nevyhnutnú pre rast vysokokvalitného jačmeňa. Samotný názov Berwick je v skutočnosti odvodený z prvých anglosaských slov pre Ber(e) = jačmeň a Wick = malé mesto. V sladovni Tivetshall v kraji Norfolk, srdci anglickej oblasti pestovania sladovníckeho jačmeňa, sa vyrába rada pražených sladov Simpsonov a tiež podstatná časť ich vyvázaných produktov. Neďaleko sa nachádza ich poľnohospodárske obchodné oddelenie McCreath Simpson & Prentice.

Všetky slady Simpsonov sú vyrobené výhradne z najkvalitnejších dvojradových sladovníckych jačmeňov. Simpsonovci skladujú takmer 100 % svojich ročných zásob jačmeňa v čase zberu vo svojich vlastných kvalitne zabezpečených skladovacích priestoroch. Spoločnosť je schopná poskytnúť záznamy o pôvode produktov od zrna až do hotového sladu.

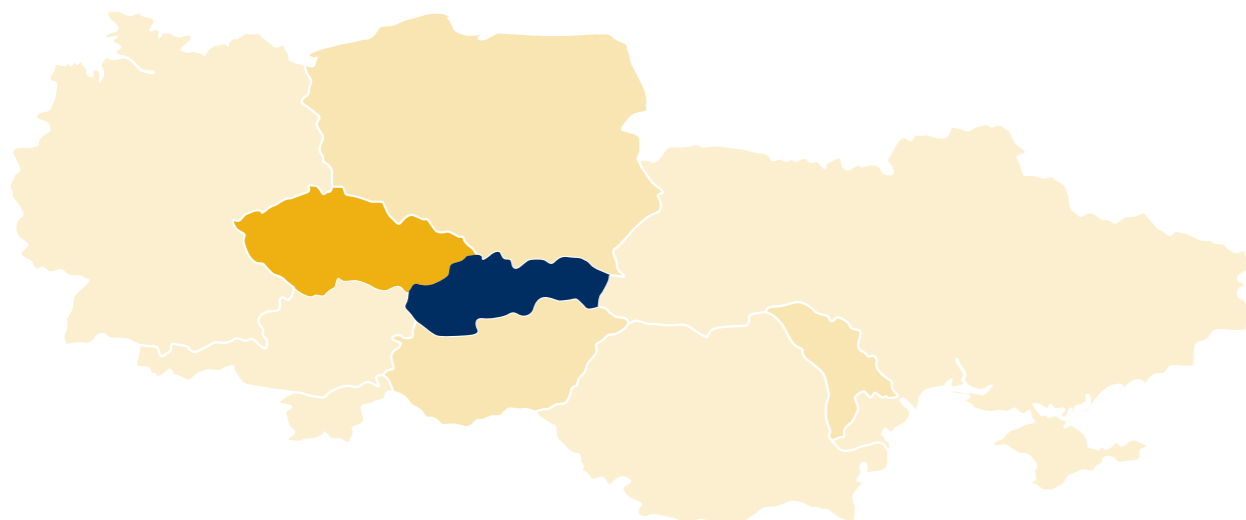
Vďaka skúsenostiam s výrobou už od roku 1862 dokáže spoločnosť v súčasnosti produkovať širokú paletu vysokokvalitného sladu, vrátane špeciálnych pražených sladov pre pivovarníctvo, slad pre liehovarníctvo a tiež pre potravinársky priemysel.

Produkty Simpsonov Malt sú na Slovensku a v Českej republike dostupné výhradne prostredníctvom nášho dôveryhodného distribútora NextHop s.r.o.

Kontaktujte ho ešte dnes s vašou objednávkou alebo ho požiadať o viac informácií o našej kompletnej ponuke sladov.



nexthop@nexthop.sk craft.nexthop.sk +421 950 598 011



Nižšie sú uvedené približné špecifikácie.
Uvedené údaje sú len orientačné a môžu byť prispôbené potrebám zákazníkov.

Výrobok	515ml EBC	450g EBC	Vlhkosť Max	Vlastnosti
Základné slady - vyrábané tradičným hvozdením				
Finest Pale Ale Golden Promise [®]	2,9 - 4,2	3,5 - 5	3,5%	Hlavná zložka remeselného piva vyrobená z tradičnej odrody jačmeňa.
Finest Pale Ale Maris Otter	3,4 - 5	4 - 6	3,5%	Hlavná zložka remeselného piva vyrobená z tradičnej odrody jačmeňa.
Extra svetlý Maris Otter	1,7 - 3,4	2 - 4	3,5%	Pre sládkov, ktorí vyžadujú svetlejšiu farbu. Vyrobený z tradičnej odrody jačmeňa. (svetlé pivo alebo typ IPA)
Best Pale Ale	3,4 - 5	4 - 6	3,5%	Hlavná zložka remeselných pív vyrobená z anglického dvojradového jačmeňa.
Finest Pale Ale	1,7 - 3,4	2 - 4	3,5%	Pre sládkov, ktorí vyžadujú svetlejšiu farbu. Vyrobený z anglického dvojradového jačmeňa.
Finest ležiacky slad	1,7 - 3,4	2 - 4	4,5%	Nízky obsah dusíka, svetlá farba, vysoký extrakt a dobre rozlúštený anglický jarný dvojradový slad. Výborný pre všetky svetlé piva.
Destilačné slady				
Destilačný slad	1,7 - 3,4	2 - 4	4,5%	Hlavná zložka na výrobu whisky.
Destilačný slad Golden Promise [®]	1,7 - 3,4	2 - 4	4,5%	Hlavná zložka na výrobu whisky. Tento úžasný tradičný jačmeň bol špeciálne vybraný pre chuť piva a whisky.
Hi DP	1,7 - 2,5	2 - 4	6%	Slad s vysokou diastatickou mohutnosťou, používaný pri destilovaní nesladovaného obilia.
Zauddený slad	1,7 - 2,5	2 - 3	5%	Zložka, ktorá dodáva whisky zauddenú arómu. Vysoký, stredný alebo nízky stupeň zauddenia na rašeline.
Zauddený slad Finest Golden Promise [®]	1,7 - 2,5	2 - 3	5%	Zložka, ktorá dodáva whisky zauddenú arómu, vyrobená z tradičnej odrody jačmeňa Golden Promise [®] . Vysoký, stredný alebo nízky stupeň zauddenia na rašeline.
Silne hvozdené slady - vyrábané tradičným hvozdením				
Viedenský slad	4,2 - 8,4	5 - 10	3,5%	Zlepšuje farbu, chuť a vôňu.
Mníchovský slad	15 - 18,5	18 - 22	3,5%	Mníchovský slad dodá pivu bohatú sladovú chuť a zlatý odtieň pri použití 5 - 15 %.
Imperiálny slad	34 - 42	40 - 50	3,5%	Zvyšuje hĺbku farieb, chuť a vôňu.
Aromatický slad	42 - 59	50 - 70	5%	Aróma pripomínajúca hrozienu. Možnosť použitia pre plnosť tela v pivách typu Bitter s nízkym obsahom alkoholu. Dobrý vyrovnávač hodnoty pH.
Karamelový slad - slad, v ktorom boli skaramelizované cukry				
Karamelový slad	25 - 35	30 - 42	5%	Vhodný na úpravu farby a chuti ležiakov.
Anglický karamelový slad Premium	45 - 55	54 - 66	5%	Špičkový karamelový slad na úpravu farby a chuti. Používa sa vo svetlých pivách. Dokonalá sladová chuť bez spálených vlastností tmavších karamelových sladov. Chuti skvele!
Crystal svetlý	80 - 95	95 - 113	5%	Chuť sušenok, karamelu, sušeného ovocia. Prispieva k zlatistej farbe.
NOVÝ Crystal T50 [™]	105-117	126-140	5%	Tajomstvo je v názve, Target 50! Každá várka mieri na 50 Lovibondov (131EBC). Mimoriadny slad, ktorý priam perlí v ústach, dodáva pivu skvele farby a jemnú sladovú chuť.
Crystal stredne tmavý	140 - 160	167 - 190	5%	Úprava farby a chuti piva.
Crystal tmavý	210 - 240	250 - 285	5%	Úprava farby a chuti piva.
Crystal extra tmavý	380 - 420	450 - 500	5%	Úprava farby a chuti piva.
NOVÝ Simpsons DRC [®]	235 - 270	280 - 320	5%	DRC [®] dodáva chuť tmavého karamelu s dodatkom sušeného ovocia. Je skvelou náhradou tmavších pražených sladov tam, kde nie je vyžadovaná ich trpká horkosť.
NOVÝ Heritage crystal slad	140 - 160	167 - 190	5%	Fantastický karamelový slad vyrobený z tradičnej odrody jačmeňa Maris Otter.
Pražený slad a obilie				
Jantárový slad	45 - 60	54 - 71	2,5%	Tradičný slad, ktorý dodáva pivu sušienkovú príchuť.
Hnedý slad	360 - 500	430 - 600	4%	Dodáva Stoutom a Portrom kávovú arómu a jemný pocit v ústach.
Čokoládový slad	900 - 1100	1067 - 1300	3%	Pražené slady. Bohatá, tmavá farba so suchou chuťou pripálenej hrianky.
Čierny slad	1200 - 1500	1433 - 1900	3%	
Pražený jačmeň	1100 - 1600	1300 - 1900	3,5%	Typická zložka pre írsky suchý Stout.
Extra Špeciálny Slad & Zrná				
Pšeničný slad	1,7 - 5	2 - 6	5%	Dokonce aj malé množstvo môže spôsobiť lepšiu stabilitu peny. V 50 - 60 % sa používa na pšeničné pivo.
Golden Naked Oats [®] GNO [®]	10 - 20	12 - 24	6%	Odplevnený ovsený karamelový slad. Exotická prísada pre jemne orieškovú chuť.
NOVÝ Ovsený slad	1,7 - 3,4	2 - 4	7%	Sladový ovos dodáva pivu výraznú hodvábnu jemnosť a telo. Dokonalý pre tmavé piva.
Červený ražný karamelový slad	200 - 260	237 - 310	4%	Sezónna jesenná chuť - sladká a sladová s hrejivou príchuťou chlebovej kôrky. Dáva pivu skvelú červenú farbu.
NOVÝ Ražný slad	1,7 - 5	2 - 6	7%	Dodáva pivu unikátnu korenistú ražnú chuť a plnosť. Výborný v spojení s červeným ražným karamelovým sladom. Chuti rovnako skvele v silne nachmelených pivách, ako aj v tradičnom ražnom pive.
Dextrínový slad	1,0 - 1,3	1,3 - 1,6	7%	Dextrínový slad zvyšuje penu, vylepšuje jej stabilitu a bez dodania akýchkoľvek príchuťí či farieb dodáva pivu plné telo.



Simpsons **DRC**® Golden ^{Naked Oats}® Otter ^{Maris}® Golden ^{Promise}®
Simpsons **GNO**® Roast ^{Malts} Best ^{Pale Ale} Crystal ^{T50}®



**SIMPSONS
MALT**

The home of good malt

Simpsons Malt Ltd.

Vrátane McCreath Simpson & Prentice obchodné oddelenie
Tweed Valley Maltings, Tweedside Trading Estate
Berwick-upon-Tweed, Northumberland TD15 2UZ

Tel: +44(0)1289 333300 orderoffice@simpsonsmalt.co.uk
www.simpsonsmalt.co.uk

